

Cuvée L'aubarèl
AOC GAILLAC MOELLEUX

100% Len de l'el



Domaine
LAUBAREL

www.domaine-laubarel.com

Millésime 2013



Le **Domaine Laubarel**, créé en 1904, tire son nom de l'occitan « l'aubarèl » qui signifie « le petit saule blanc ». C'est une petite propriété de 6 ha de vignes d'un seul tenant, située aux portes de la ville de Gaillac sur les premiers contre-forts du plateau cordais. Son terroir argilo-calcaire et son exposition ouverte à tous les vents, permettent d'obtenir des raisins d'une grande qualité aussi bien pour les rouges que pour les blancs.

Du raisin au vin...

Travaux de la vigne Pour cette cuvée tout a été mis en œuvre pour obtenir un **raisin d'une qualité exceptionnelle**. Tout a commencé en hiver par une **taille sévère**. Au printemps, les travaux en verts ont été effectués manuellement **et les sols travaillés**. Au cours de l'été, un **effeuillage manuel** a été réalisé ainsi que des **vendanges en vert** pour obtenir une maturité optimale.

A la cave Profitant pleinement de la belle arrière saison, les **vendanges manuelles ont eu lieu mi-décembre** par une température de -2°C. Après 12 heures de macération, les raisins ont été pressés en grappe entière. Une fois débourbé le jus a démarré sa fermentation en cuve avant d'être mis en barriques de trois vins pour y poursuivre la fermentation. Le vin a ensuite été élevé **10 mois en barriques sur lies fines**.

Comment l'apprécier ?

Ce Gaillac Doux **100% Len de l'el** d'une grande richesse accompagnera à la perfection vos desserts chocolatés, vos foies gras ou tout simplement vos apéritifs.

Robe Larmoyante, jaune aux reflets dorés.

Nez Fin, fruité et très expressif, notes de fruits frais (pêche), de fruits confits (figue, abricot) doublées de notes compotées et florales.

Bouche Ample et liquoreuse avec une belle complexité aromatique. Notes de fruits compotés (poire, coing, ananas) relevées par une pointe d'épices et de miel frais. Bel équilibre, belle longueur en bouche et finale franche.

Température de service : 10°C à 12°C

A boire dès maintenant ou à garder jusqu'à 5 ans